

Ingredienti

300g di farina

2 uova

1 bustina di lievito

2 cucchiai di grappa

150g di zucchero

scorza di un limone grattugiata

300g di marmellata

100g di biscotti McVitie’s Original Digestives

50g di burro

zucchero a velo per spolverizzare

Preparazione

Ammorbidire il burro in un pentolino o nel forno microonde.

Mettere in una ciotola la farina, le uova, il lievito, la grappa, lo zucchero, il limone grattugiato e impastare bene tutto.

Stendere l’impasto ad una altezza di circa 3-4 mm e ritagliare forme rotonde, aiutandosi con un coppapasta o un bicchiere.

Mettere i biscotti nel mixer e ridurli in polvere.

Mettere un pochino di polvere di biscotti e un cucchiaino di marmellata.

Chiudere a mezzaluna e pressare bene sui bordi con i rebbi di una forchetta.

Ripassare con il bicchiere per pulire i bordi e appoggiare in una teglia con carta forno.

Cuocere in forno già caldo a 180° per circa 15 minuti.

Servire spolverizzati con zucchero a velo.

http://www.ricettegustose.it/Biscotti_piccola_pasticceria_html/Mezzelune_biscotti_e_marmellata.html